



Konformitätserklärung

Produkt: PH-Teigroller Vollstab

Material: PE 500 natur (Polyethylen – Ultra-High Molecular Weight)

Abmessungen:

- Durchmesser: **50 mm**
- Länge: **500 mm**

Verarbeitung:

Gefertigt **laut Zeichnung**, ausschließlich durch **mechanische Bearbeitung** (Zuschneiden, Drehen, Fräsen) auf das Endmaß.

Verpackung:

- **Einzelverpackung:** in lebensmittelrechtlich geeignetem Folienbeutel, **verschweißt**
- **Transportverpackung:** mehrere Einheiten gemeinsam in einem **Sammelkarton**

Verwendungsbereich:

Der Teigroller ist zur Verwendung in der **Gastronomie, Bäckerei, Konditorei** sowie in lebensmittelverarbeitenden Betrieben bestimmt und kommt dabei **direkt und wiederholt** mit Lebensmitteln in Kontakt.

1. Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften

Hiermit bestätigen wir, dass der oben beschriebene PH-Teigroller die Anforderungen der folgenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt:

A – Materialien mit Lebensmittelkontakt

- **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** – Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- **Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Kunststoffmaterialien und -gegenstände einschließlich aller Änderungsverordnungen
- **Verordnung (EG) Nr. 2023/2006** über die Gute Herstellungspraxis (GMP)
- **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** §§ 30, 31

B – Verpackungsverordnung (NEU / aktuell)

Die verwendete Einzelverpackungsfolie und die Sammelverpackung erfüllen:

- **EU-Verpackungsverordnung (PPWR) – Packaging and Packaging Waste Regulation** (Verordnung (EU) 2024/... – tritt ab 2025/2026 stufenweise in Kraft)



- **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** – sofern Verpackung mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnte
- **Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen gemäß GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006**
- **Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004**

Die Verpackungsmaterialien sind für den **Lebensmittelkontakt geeignet** (Migration getestet oder durch Herstellernachweise bestätigt).

2. Verwendungszweck und Lebensmittelkontakt

Der Teigroller ist geeignet für den **Kontakt mit allen Lebensmittelkategorien**, darunter:

- wässrige Lebensmittel
- saure Lebensmittel
- fetthaltige Lebensmittel
- trockene Lebensmittel (Mehl, Teige, Backwaren)
- alkoholhaltige Lebensmittel (bis 20 %)

Der Kontakt kann **kurzfristig, langfristig und wiederholt** erfolgen.

3. Temperaturbeständigkeit

Die Temperaturbeständigkeit des Materials PE 500 natur erlaubt folgende Einsatzbedingungen:

- **zulässige Betriebstemperatur:** -40 °C bis +80 °C
- **kurzzeitig möglich:** bis +90 °C
- **nicht geeignet:** Backofen, direkte Hitzequellen, Temperaturen > 80–90 °C

4. Migration und Materialbedingte Anforderungen

Die eingesetzten Materialien erfüllen:

- **globale Migrationsgrenzwerte (OML)** gemäß EU 10/2011
- **spezifische Migrationsgrenzwerte (SML)** für alle enthaltenen Stoffe
- **keine Verwendung von nicht zugelassenen Additiven oder Weichmachern**

Die Konformität basiert auf:

- Herstellernachweisen des Rohmaterials PE 500
- Zertifikaten zu Migration und Lebensmittelkontakt
- GMP-gerechter mechanischer Verarbeitung (keine Veränderung der Materialzusammensetzung)



5. Hygiene & Reinigung

- Reinigung mit handelsüblichen Spülmitteln
- Spülmaschinentauglich (bis ca. 70 °C)
- Keine aggressiven Lösemittel oder stark alkalischen Reiniger verwenden
- Nicht auf heißer Fläche ablegen

6. Gültigkeit

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben.

7. Hersteller / Aussteller der Erklärung

Ing. H. GRADWOHL Ges.m.b.H.
Bürgertalweg 2
3390 MELK
+43 2752 550-0 / compliance@gradwohl.co.at

+++++ Dieses Dokument wurde elektrisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig! +++++